

Dacquoise aux trois mousses, chocolat, vanille, pistache

Ingrédients pour un gâteau de 28 centimètres de diamètre (16 personnes)

Pour la dacquoise :

6 blancs d'oeuf
1 pincée de sel
150 g d'amandes en poudre
150 g de sucre glace
50 g de farine
20 g de sucre en poudre

Pour la feuillantine :

100 g de noisettes
100 de sucre
100 g de chocolat noir
60 g de biscuits roses de Reims

Pour la mousse au chocolat :

300 g de chocolat noir
12 g de gélatine
50 g de beurre
40 cl de crème fraîche
3 blancs d'oeuf
1 pincée de sel

Pour la crème pistache et vanille :

4 jaunes d'oeufs
0,5 l de lait
80 g de sucre
10 g de gélatine
2 blancs d'oeuf
30 cl de crème
QS arôme vanille
QS arôme pistache
QS colorant vert
Fleurs en papier azyme

Préparation de la dacquoise :

Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et la farine, bien mélanger.
Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter le sucre.
Incorporer les poudres aux blancs délicatement.
Poser le cercle à pâtisserie beurré sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé.
Mettre au four préchauffé à 180° pendant 20 minutes.
Retirer le cercle à gâteau.
Laisser refroidir sur une grille

Préparation du pralin :

Mettre les amandes et les noisettes décortiquées, dans un plat à four.
Enfourner dans le four préchauffé à 200° pendant 20 minutes en remuant souvent.
Mettre le sucre et l'eau dans une casserole, faire chauffer à 130° (environ 3 minutes)
Ajouter le mélange noisette-amandes, remuer hors du feu, le sucre blanchit et cristallise.
Remettre la casserole sur un feu moyen, faire caraméliser.
Étaler sur une feuille silpat, laisser refroidir.
Mettre dans le robot, mixer jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.
Ce pralin se conserve dans une boîte hermétique, dans un endroit tempéré.

Préparation de la feuellantine :

Mixer les biscuits roses de Reims, mélanger au pralin.
Faire fondre 130 g de chocolat au bain marie.
Mélanger le chocolat au biscuits-pralin.

Poser la dacquoise sur du papier sulfurisé.
Disposer la feuellantine sur toute la base à 1 centimètre du bord.
Réserver au réfrigérateur.

Préparation de la mousse au chocolat :

Mettre la gélatine dans un grande quantité d'eau froide.
Fouetter la crème en chantilly ferme.
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
Pendant ce temps, faire fondre 300 g de chocolat au bain marie.
Essorer les feuilles de gélatine, les ajouter au chocolat avec le beurre.
Mélanger délicatement à la crème fouettée.
Puis ajouter les blancs en neige.

Préparation de la crème vanille et pistache :

Faire chauffer le lait.
Mettre la gélatine dans un grand volume d'eau froide.
Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Verser le lait chaud, bien mélanger. Remettre dans la casserole et cuire à la nappe(la crème doit napper la cuillère)
Ajouter la gélatine essorée.
Fouetter la crème en chantilly, l'ajouter à la crème.
Monter les blancs en neige, incorporer délicatement la crème.
Diviser la crème en deux parts 1/3, 2/3.
Dans la part 1/3, ajouter délicatement l'arôme pistache et le colorant vert. Dans celle 2/3, ajouter l'arôme vanille.

Chemiser la dacquoise de rondoïd. Remettre le cercle de 28 centimètres autour.
Poser un cercle de 18,5 centimètres, chemisé de rondoïd à l'extérieur, au centre de la dacquoise, puis un cercle de 10,5 centimètres, chemisé à l'intérieur et à l'extérieur de rondoïd, encore au centre. Le rondoïd que j'utilise fait 6 centimètres de hauteur.
Dans le premier intervalle (entre le cercle de 28 cm et celui de 18,5) verser la mousse au chocolat, égaliser la surface.
Dans le cercle de 10,5 cm, verser la mousse de pistache, égaliser.
Réserver au congélateur 2 heures.
Sortir le gâteau du congélateur, retirer tous les cercles.
Verser la mousse vanille dans l'intervalle restant. Remettre au congélateur 2 heures.
Sortir le gâteau 1 heure à température ambiante, décorer avec des fleurs en papier azyme.

<http://deliceyes.over-blog.org/>